

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ МК-1.44**

ТУ 5151-005-48956771-99

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РОССИЯ
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ.

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-1.44, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления и разогрева сосисок (сарделек и т.п.) и разогрева булочек.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

| | | |
|-----|--|-------------|
| 2.1 | Номинальное напряжение, В | 220 |
| 2.2 | Номинальная мощность, Вт | 1300 |
| 2.3 | Время разогрева, мин. | не более 20 |
| 2.4 | Масса, кг | 14,5 |
| 2.5 | Габаритные размеры, мм | |
| | длина | 420 |
| | ширина | 420 |
| | высота | 530 |
| 2.6 | Количество сосисок в барабане, шт. | 44 |
| 2.7 | Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.41-92 | 1 |
| 2.8 | Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги | IP20 |
| 2.9 | Все детали аппарата, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1. | |

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Таблица 1.

| Наименование показателей | ДКМ | Единицы измерений | НТД на методы исследования |
|--------------------------|-----|--------------------|----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Марганец | 0,1 | мг/дм ³ | ГОСТ 22001-87 |
| Титан | 0,1 | мг/дм ³ | ГОСТ 22001-87 |
| Хром | 0,1 | мг/дм ³ | ГОСТ 22001-87 |
| Никель | 0,1 | мг/дм ³ | ГОСТ 22001-87 |
| Железо | 0,3 | мг/дм ³ | ГОСТ 22001-87 |

2.13 Аппарат по создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений отвечает требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03.

Предельно допустимые уровни излучения показаны в таблице 2.

Предельно допустимые уровни излучения
Таблица 2.

| | Напряженность электрического поля 50 Гц (В/м) | Напряженность электростатического поля (кВ/м) | Интенсивность интегрального потока ИК-излучения (Вт/м ²) |
|-----|---|---|--|
| ПДУ | 500 | 15 | 100 |

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

В комплект поставки входят:

- Гриль 1 шт.
- Вертел с люльками.....1 шт.
- Решетка 1 шт.
- Пинцет 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

4.1 Гриль выполнен в виде корпуса-шкафа, имеющего два отделения: верхнее - для разогрева булочек, нижнее - для приготовления и разогрева сосисок (сарделек и т.п.). Внутри нижнего отделения гриля расположены съемный вертел с люльками, рефлектор с ТЭНом (трубчатым электрическим нагревателем), совмещенный с верхним отделением для подогрева булочек, ванна для воды, установленная на рефлектор и решетки.

На правой боковой поверхности гриля находится блок привода вертела с панелью управления. На панели управления расположены выключатель двигателя, ручка регулятора температуры и индикатор работы ТЭНа.

4.2 Принцип работы гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных в люльках вертела нижнего отделения, а также нагреве булочек в верхнем отделении от горячим воздухом.

4.3 Все детали вертела с люльками выполнены из пищевой нержавеющей стали, а детали шкафа - из пищевой нержавеющей стали, пищевого алюминия и жаропрочного стекла.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- Останавливать вращающийся вертел для закладки или выемки продуктов! Закладывать или извлекать продукты следует только при выключенном приводе вертела.

- Извлекать горячую ванну с водой в процессе работы гриля. Воду подливать в ванну следует не извлекая ванны из гриля.

- Разбирать блок привода при включенном в сеть гриле.

- Изменять конструкцию гриля.

- Мыть гриль под струей воды или окунанием!

5.1 Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра!

5.2 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей гриля.

5.3 Не снимайте крышку блока привода для замены осветительной лампы при включенном в сеть гриле.

5.4 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене на предприятии изготовителе или в сервисной службе, осуществляющей гарантийный и постгарантийный ремонт.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.

6.1 Перед первым включением гриля протрите вертел с люльками мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите все насухо.

6.2 Установите вертел в нижнее отделение гриля, налейте в ванну воду (не более 0,5 л).

6.3 Переведите выключатели на панели управления в положение "Выкл."

6.4 Подключите гриль к сети. Гриль готов к работе.

6.5 Гриль, приобретенный в холодное время, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ.

7.1 Для приготовления горячих сосисок с булочками дать грилю прогреться 20 минут, для чего необходимо перевести ручку регулятора температуры в положение 200 °С. Затем открыть крышку верхнего отделения, заложить булочки, после чего закрыть крышку. Снять заслонку с нижнего отделения, включить привод вертела. Поочередно заложить люльки сосисками или другими полуфабрикатами. Установить заслонку на место.

7.2 Время приготовления сосисок колеблется от 12 до 18 минут в зависимости от сорта сосисок. После визуального определения готовности сосисок установить ручку регулятора температуры в положение 50 °С. В этом случае сосиски будут находиться в горячем состоянии достаточно долго, не изменяя своих органолептических свойств.

7.1 Допускается приготовление сосисок без установки заслонки. В этом случае время приготовления сосисок незначительно увеличится.

7.2 Воду в ванну необходимо периодически подливать.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

8.1 После окончания работы и охлаждения гриля снимите вертел, помойте его, используя мыльный раствор и вытрите насухо.

8.2 Не мойте гриль под струей воды или окунанием в воду!

8.3 Загрязненные детали поверхности гриля протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде.

ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ ГРИЛЬ ОТ УДАРОВ!

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ.

9.1 Гриль может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

9.2 Условия транспортирования гриля по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.

9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ.

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-1.44 соответствует требованиям ТУ 5151-005-48956771-99 и признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска “ _____ ” _____ 200 г.

Подпись ответственного за приемку _____

Штамп ОТК

Заводской номер: _____

Номер защищенного знака: _____

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

10.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 6 месяцев со дня продажи при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.

10.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства со штампом продавца и датой продажи и заполненного гарантийного талона.

10.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию гриля.

10.4 Гарантийные обязательства не распространяются на стеклянные элементы изделий (стенки, двери, колпаки и проч.), а также на приборы освещения (лампы).

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.

ООО «Северная инженерная компания»

Тел.: + 7 (812) 350–7261;

E-mail: sales @ sikom.com

www.trapezia.ru

www.trapezia.ru